

LAMPIRAN 1
SPESIFIKASI BAHAN PENELITIAN

1. Spesifikasi MRS *Broth* (Merck 1.10661.0500)

Komponen	Jumlah (g/L)
<i>Peptone from casein</i>	10,0
<i>Meat extract</i>	8,0
<i>Yeast extract</i>	4,0
<i>D(+)</i> glucose	20,0
<i>Dipotassium hydrogen phosphate</i>	2,0
<i>Tween 80</i>	1,0
<i>Diammonium hydrogen citrate</i>	2,0
<i>Sodium acetate</i>	5,0
<i>Magnesium sulfate</i>	0,2
<i>Manganese sulfate</i>	0,04

2. Spesifikasi Isolat Protein Kedelai “Supro”

Karakteristik	Jumlah
Kadar air	4,3%
Kadar protein (basis kering)	91,5%
<i>E. coli</i>	< 3/g
<i>Coliforms</i>	< 3/g
<i>Salmonella/375G</i>	Negatif
<i>Standard Plate Count</i>	< 100/g
<i>Yeast dan jamur</i>	< 10/g

3. Certificate of Analysis Xanthan Gum

12/20/10

CPKelco
A HUBER COMPANY

CP Kelco U.S., Inc.
1000 Parkwood Circle, Suite 1000
Atlanta, GA, USA 30339

90201
28/5

CERTIFICATE OF ANALYSIS

Ship to: P.T. HALIM SAKTI PRATAMA JL. TOMANG RAYA NO. 4 11430 JAKARTA INDONESIA		Date: April 28, 2009 Order Number: 741524 Shipped From: CP KELCO US, SAN DIEGO, CA Customer Order: 90201 Customer Code: Delivery: 80722707 Date Shipped: April 22, 2009 Bill Of Lading: PC*MOAU6790050 SEAL UL-1205311 4/24 Packaging: Pick Quantity: 1,575.00 Kilograms	
Sold to:(if different from Ship to)			
Product Name: KELTROL Product Description: XANTHAN GUM Material Number: 10040281		Manufacturing Date: Mar 15, 2009 Re-evaluation Date: Mar 14, 2011 Lot: 9C4237K	
Characteristic	Test Result	Specification	Test Method
Particle Size, % thru 60 mesh (250 µm)	100	Not less than 100	KTM004
Particle Size, % thru 80 mesh (180 µm)	99	Not less than 95	KTM004
Loss on Drying, %	11	6 - 14	KTM003
Powder Color, %	82	Not less than 77	KTM006
Viscosity (1% KCl solution), cP	1470	1200 - 1600	KTM017
pH (1% Solution)	7,1	For Information Only	KTM005
pH (0.25% solution, STW)	6,5	For Information Only	KTM005
Isopropyl Alcohol, ppm (NMT 500 for EC)	223	Not more than 750	KTM520
Bacteria (Viable Mesophilic), cfu/g	100	Not more than 2000	KTM800
Yeast, cfu/g	50	Not more than 100	KTM803
Mold, cfu/g	100	Not more than 100	KTM803
Coliform	Negative	Negative by MPN	KTM801
<p>The Company guarantees that, at the time of shipment, the lot of product meets specification # 100-X and conforms to the requirement of the current edition of the Food Chemical Codex (FCC) and defined in the current EC Directives. Where a guaranteed parameter has been tested on this lot, the result is shown below.</p>			
Viscosity Ratio	1,06	1,02 - 1,45	KTM017
Total Heavy Metals, ppm	< 20,0	Not more than 20,0	KTM514
Lead, ppm	< 2,0	Not more than 2,0	KTM514
Arsenic, ppm	< 2,0	Not more than 3,0	KTM514
E. coli	Absent	Absent in 25g	KTM802
Salmonella spp.	Absent	Absent in 25g	KTM804
S. aureus	Absent	Absent in 1.0g	KTM806
P. aeruginosa	Absent	Absent in 1.0g	KTM807
Signature: <i>Monalita Wright</i> MONALITA WRIGHT-QC LAB MANAGER		Material was produced in: OKMULGEE, OKLAHOMA UNITED STATES	

LAMPIRAN 2 KUESIONER

Nama :
Tanggal :
Produk : Yogurt Kedelai Jagung
Pengujian : **Kehomogenan Curd**

Dihadapan Saudara telah disajikan 6 sampel yogurt kedelai jagung. Saudara diminta untuk memberikan angka 1-7 berdasarkan kesukaan saudara terhadap kenampakan dan kekokohan curd sampel tersebut.

Sampel	Tingkat Kesukaan
246	
137	
305	
429	
572	
630	

Keterangan:

- 1: Sangat tidak suka
- 2: Tidak Suka
- 3: Agak tidak suka
- 5: Agak Suka
- 6: Suka
- 7: Sangat Suka

Nama :
 Tanggal :
 Produk : Yogurt Kedelai Jagung
 Pengujian : **Kehalusan/Kelembutan Curd**

Dihadapan Saudara telah disajikan 6 sampel yogurt kedelai jagung. Saudara diminta untuk memberikan memberikan angka 1-7 berdasarkan kesukaan saudara terhadap *mouthfeel* sampel tersebut..

Sampel	Tingkat Kesukaan
453	
525	
624	
119	
207	
375	

Keterangan:

- 1: Sangat tidak suka
- 2: Tidak Suka
- 3: Agak tidak suka
- 5: Agak Suka
- 6: Suka
- 7: Sangat Suka

Nama :
Tanggal :
Produk : Yogurt Kedelai Jagung
Pengujian : **Cita Rasa/Flavour**

Dihadapan Saudara telah disajikan 6 sampel yogurt kedelai jagung. Saudara diminta untuk memberikan memberikan angka 1-7 berdasarkan kesukaan saudara terhadap rasa pada saat mencecap sampel tersebut.

Sampel	Tingkat Kesukaan
654	
501	
480	
313	
231	
195	

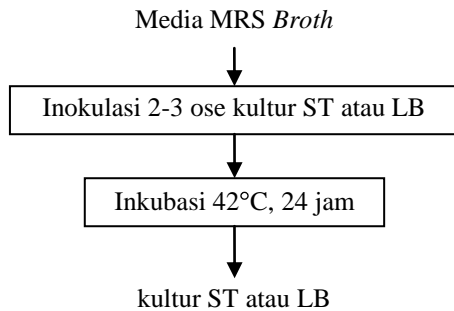
Keterangan:

- 1: Sangat tidak suka
- 2: Tidak Suka
- 3: Agak tidak suka
- 5: Agak Suka
- 6: Suka
- 7: Sangat Suka

LAMPIRAN 3
PEREMAJAAN DAN PEMBUATAN
KULTUR/STARTER BAKTERI ASAM LAKTAT

1. Peremajaan Kultur BAL

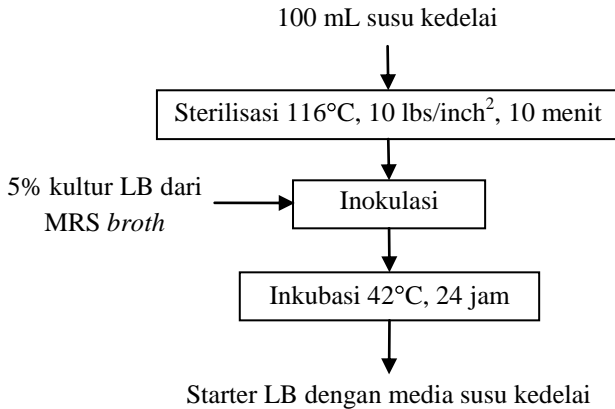
Tahapan peremajaan kultur BAL adalah sebagai berikut:



Gambar 4.2. Diagram Alir Peremajaan Kultur BAL
Sumber: Fardiaz, 1989 (dengan modifikasi)

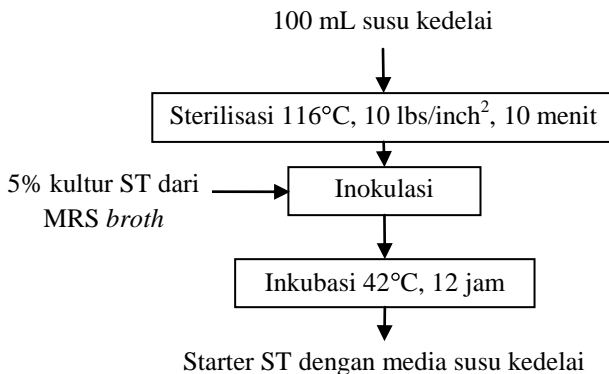
2. Pembuatan Starter BAL pada Susu Kedelai

2.1. Pembuatan Starter LB pada Susu Kedelai



Gambar 4.3. Diagram Alir Pembuatan Starter LB pada Susu Kedelai
Sumber: Estevez *et al*, 2008 (dengan modifikasi)

2.2. Pembuatan Starter ST pada Susu Kedelai



Gambar 4.4. Diagram Alir Pembuatan Starter ST pada Susu Kedelai
Sumber: Estevez *et al*, 2008 (dengan modifikasi)